Вареники, клецки, галушки

Кулинария - 1

Илья Мельников

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Приготовление вареников требует времени и сил, которых, как правило, постоянно не хватает. Проще купить полуфабрикат, а дома опустить его в крутой кипяток. Но разве найдешь в магазине вареники с вишнями, картофелем и грибами, с черникой или яйцами?

Эта книга знакомит читателя с дюжиной новых и старых рецептов приготовления домашних вареников, рецептами клецек и галушек. Подробное описание процесса приготовления теста и начинок, подготовки готовых блюд к подаче на стол дает возможность молодой хозяйке выйти из этого испытания кулинарных навыков с честью.

- Илья Мельников
  - Рецепты приготовления вареников
    - Вареники с творогом
    - Вареники с творогом древнерусские
    - Вареники с творогом по-словацки
    - Вареники из творога «ленивые»
    - Вареники с картофелем
    - Вареники с картофелем и грибами
    - Вареники с вишнями
    - Вареники с ягодами
    - Вареники с черникой
    - Вареники с яблоками
    - Вареники с мясом
    - Вареники со свежими грибами
    - Вареники с яйцами
    - Клецки сметанные
    - Клецки масленые
    - Галушки украинские
    - Клецки яичные
    - Клецки домашние
    - Галушки словацкие
    - Галушки полтавские

Илья Мельников
Вареники, клецки, галушки

Рецепты приготовления вареников

Вареники с творогом

Продукты для теста: 500 г муки, 2 яйца, 150 г воды, щепотка соли.

Продукты для начинки: 700 г творога, 3 яйца, соль или сахар по вкусу.

Приготовление теста.

Просеять муку в миску, сделать в ней воронку, вбить в воронку яйца, добавить соль и влить холодную воду. Замесить тесто и сразу разделывать из него вареники с творогом.

Приготовление начинки.

Свежий творог тщательно отжать. Для этого нужно завернуть его в марлю и положить на 3 часа под пресс. Готовый творог смешать с остальными продуктами, по вкусу посолить всю массу и хорошенько вымешать.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста разделить круглые заготовки для вареников. На один край кружочка теста положить ложечку подготовленной начинки, всыпать половину чайной ложки сахара и хорошо слепить края вареника. Разделанные вареники сразу же опускать в кипящую подсоленую воду и варить 5-7 минут. Всплывшие вареники переложить шумовкой в кастрюлю с подогретым маслом. Вареники не перемешивать, а только слегка встряхнуть, чтобы не слипались. Подавать горячими со сметаной. Если в начинку вареников сахар не добавлялся, то им можно посыпать вареники сверху. Сахар по вкусу можно смешать с молотой корицей, а вместо сметаны полить вареники растопленным сливочным маслом.

Вареники с творогом древнерусские

Продукты для теста: 500 г муки, 2 яйца, 150 г воды, щепотка соли.

Продукты для начинки: 700 г творога, 3 ложки сметаны, сахар по вкусу.

Приготовление теста.

Просеять муку в миску, сделать в ней воронку, вбить в воронку яйца, добавить соль и влить холодную воду. Замесить гладкое, не прилипающее к рукам тесто, переложить тесто на опыленную мукой разделочную доску и сразу разделывать из него вареники.

Приготовление начинки.

Хорошо отжатый сухой творог протереть через металлическое сито и добавить сахар и сметану. Всю массу тщательно перемешать и растереть.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста, предварительно раскатанного на опыленной мукой разделочной доске, вырезать стаканом круглые заготовки для вареников, начинать их творожным фаршем, хорошенько слепить края вареников и отварить их в подсоленном кипятке в течение 8-10 минут. Всплывшие готовые вареники вынуть шумовкой, отцедить остатки воды, переложить на жаростойкое блюдо, залить 2 стаканами сметаны и поставить в духовку, чтобы вареники подрумянились.

Вареники с творогом по-словацки

Продукты для теста: 500 г муки, 2 яйца, 150 г воды, щепотка соли.

Продукты для начинки: 350 г свежего творога, 1 желток, 1 чайную ложку соли.

Приготовление теста.

Просеять муку в миску, сделать в ней воронку, вбить в нее яйца, добавить соль и влить холодную воду. Замесить некрутое тесто. Тесто должно быть гладким ине прилипать к рукам.

Приготовление начинки.

Свежий творог хорошо отжать, посолить, добавить желток яйца и тщательно перемешать.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста, предварительно раскатанного на опыленной мукой разделочной доске, вырезать стаканом круглые заготовки для вареников. Разделать полукруглые вареники и отварить их в подсоленной воде. Для придания варенику полукруглой формы из пласта теста необходимо вырезать стаканом кружки, на одну половинку положить фарш и прикрыть другой половинкой, края половинок защипать. Порцию горячих вареников полить мелко нарезанным луком, поджаренным на сливочном масле.

Вареники из творога «ленивые»

Продукты для творожного теста: 850 г творога, 2 яйца, 100 г муки, 60 г сахара, 1 чайная ложка соли.

Для приготовления «ленивых» вареников необходимо протереть творог через сито, добавить яйца, сахар, соль, просеянную муку и всю массу хорошо перемешать. Приготовленное творожное тесто для вареников разделить на куски и раскатать тонкими колбасками. Затем от каждой колбаски отщипываются небольшие кусочки теста, обваливаются в муке и из них затем раскатываются шарики, которые раскладываются на посыпанной мукой разделочной доске. Вареникам дают слегка подсохнуть и варят в подсоленном кипятке, пока они не всплывут. Обычно время варки – 5 минут. Затем их осторожно откидывают на дуршлаг, отцеживают и перекладывают в миску с растопленным сливочным маслом. Миску с варениками накрывают крышкой и встряхивают. Подают «ленивые» вареники горячими со сметаной и сахаром.

Вареники с картофелем

Продукты для теста: 600 г пшеничной муки, 3/4 стакана воды, 1 яйцо, 1/2 чайной ложки соли.

Продукты для начинки: 0,5 кг картофеля, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, молотый черный перец и соль по вкусу.

Приготовление теста.

Муку просеять в миску и сделать в муке воронку. Яйцо размешать с подсоленой водой и вылить в воронку. Осторожно подгребая муку со стенок воронки, замесить некрутое тесто. Выложить его на посыпанную мукой разделочную доску, еще раз хорошенько обмять, прикрыть полотенцем и дать созреть 30 минут.

Приготовление начинки.

Картофель очистить и отварить в подсоленой воде. Размять горячим, посолить и поперчить. Мелко нарезать луковицу и обжарить до золотистого цвета в небольшом количестве растительного масла. Смешать поджаренный лук, масло, в котором он жарился, с горячим размятым картофелем. Всю массу начинки тщательно размешать и дать ей остыть. В начинку можно добавить рубленую зелень укропа.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста для вареников разделать вареники, положив в каждый по ложке начинки, чтобы они были полными и отварить в подсоленом кипятке. Подать с поджаренным в растительном масле луком, нарезанным кольцами. Полить вареники горячим маслом, в котором жарился лук или растопленным сливочным маслом.

Вареники с картофелем и грибами

Продукты для теста: 700 г пшеничной муки, 3/4 стакана воды, 2 яйца, 1/2 чайной ложки соли.

Продукты для начинки: 600 г картофеля, 1 луковица, 100 г сушеных грибов, молотый черный перец, соль.

Приготовление теста.

Муку просеять в миску и сделать в муке воронку. Яйца размешать с подсоленой водой и вылить в воронку. Осторожно подгребая муку со стенок воронки, замесить тесто средней густоты. Выложить его на посыпанную мукой разделочную доску, еще раз хорошенько обмять, прикрыть полотенцем и дать созреть 30 минут.

Приготовление начинки.

Картофель очистить, отварить и горячим размять. Лук пережарить вместе с мелко нарезанными и обжаренными кусочками сала, добавить отваренные и мелко нарубленные сушеные грибы, смешать их с картофелем, посолить и поперчить.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста разделать полукруглые вареники. Для придания варенику полукруглой формы из пласта теста вырезать стаканом кружки, на одну половинку кружка положить фарш и прикрыть другой половинкой. Края половинок защипать. Отварить вареники в подсоленной воде и подать с поджаренным в растительном масле луком.

Вареники с вишнями

Продукты для теста: 400 г пшеничной муки, 150 г воды, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, половина чайной ложки соли, 2 яйца.

Продукты для начинки: 1 кг свежих вишен, 250 г сахара.

Приготовление теста.

Для приготовления теста необходимо яйца растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить холодную воду. Просеять в миску муку, сделать из муки воронку, влить в нее подготовленную смесь и замесить более крутое, чем для обычных вареников, тесто. Дать тесту созреть 15 минут, затем раскатать из него пласт чуть толще, чем для обычных вареников.

Приготовление начинки.

Свежие вишни хорошенько промыть, отделить от воды, дать им подсохнуть и вынуть из вишен косточки.

Приготовление вареников.

Из приготовленного для вареников теста разделить круглые заготовки немного большего размера, чем для обычных вареников. На середину каждого кружочка насыпать 1 чайную ложку сахара, сверху положить 3 вишни и быстро вареник защипать. Разделанные вареники сразу же положить в сильно кипящую подсоленую воду, налитую в широкую низкую кастрюлю. Осторожно перемешать шумовкой, чтобы вареники не прилипли ко дну и варить до готовности, пока все вареники не всплывут. Готовые вареники вынуть шумовкой, переложить их на блюдо, залить сметаной, подавать горячими. Кроме сметаны вареники можно полить вишневым сиропом.

Приготовление сиропа.

Взять спелые вишни, протереть их через дуршлаг или сито, добавить в полученное пюре сахар, который нужно растереть до полного растворения.

Вареники с ягодами

Продукты для теста: 400 г пшеничной муки, 150 г воды, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, половина чайной ложки соли, 2 яйца.

Продукты для начинки: 400 г нарезанной мелкими кусочками клубники или целых ягод малины, 250 г сахара.

Приготовление теста.

Для приготовления теста необходимо яйца растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить холодную воду. Просеять в миску муку, сделать из муки воронку, влить в нее подготовленную смесь и замесить более крутое, чем для обычных вареников, тесто. Дать тесту созреть 15 минут, затем раскатать из него пласт чуть толще, чем для обычных вареников.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки нужно взять свежую твердую клубнику, тщательно ее промыть, очистить от плодоножек. Дать воде стечь и затем нарезать каждую ягодку на 3 кусочка. Малину для начинки мыть и резать не нужно.

Приготовление вареников.

Из подготовленного, раскатанного в пласт теста, нужно сделать крупные круглые заготовки. На середину каждого кружочка насыпать 1 чайную ложку сахара, сверху положить несколько ягод. Вареник не должен быть слишком полным, иначе трудно будет хорошо защипать края. Разделанные вареники сразу же положить в сильно кипящую подсоленую воду, налитую в широкую низкую кастрюлю. Осторожно перемешать шумовкой, чтобы вареники не прилипли ко дну и варить до готовности, пока все вареники не всплывут. Готовые вареники вынуть шумовкой, переложить их на блюдо, дать им немного остыть и залить сметаной или жидким медом.

Вареники с черникой

Продукты для теста: 2 стакана пшеничной муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, вода, соль.

Продукты для начинки: 550 г черники, 2 столовые ложки сахара, корица.

Приготовление теста.

Для приготовления теста для вареников необходимо просеять муку в миску, сделать в муке воронку, вбить в воронку яйцо, добавить соль и влить холодную воду. Замесить тесто и сразу делать из него вареники.

Приготовление вареников.

Приготовленное тесто тонко раскатать. Перебрать чернику, смешать ее с сахаром и корицей. По ложке подготовленного ягодного фарша класть на раскатанное тесто. Края теста смазать белком, загнуть и стаканом вырезать вареники. Края вареников хорошо защипать или завернуть. Варить вареники в подсоленой воде 5 минут. Готовые вареники выбрать шумовкой, полить сметаной и посыпать сахаром. Подавать в горячем виде. Если нет свежей черники, можно употреблять черничное варенье или повидло.

Вареники с яблоками

Продукты для теста: 450 г пшеничной муки, 2 яйца, 150 г воды, 20 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Продукты для начинки: 400 г свежих яблок, сахар по вкусу.

Приготовление теста.

Для приготовления теста нужно яйца растереть с размягченным маслом, сахаром и солью, добавить холодную воду. Влить полученную смесь в подготовленную из просеянной муки воронку и замесить более крутое, чем для обычных вареников, тесто. 15 минут дать тесту созреть, разделать заготовки для вареников, раскатав пласт теста немного толще, чем для вареников обычных.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки нужно отобрать зрелые яблоки, промыть их, очистить от кожицы и семенной коробки, нарезать тонкими ломтиками и опустить их в подсоленую воду на 5 минут, чтобы яблоки не потемнели. Затем откинуть их на сито, дать стечь воде и мелко нарезать.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста для вареников необходимо разделать круглые заготовки средней величины. На каждый кружочек теста положить яблочную начинку, посыпать на начинку немного сахара и тщательно вареники защипать. Готовые вареники отварить в подсоленом кипятке 7-10 минут. Затем откинуть их на дуршлаг, отцедить остатки воды, разложить вареники на разделочной доске, дать им подсохнуть и остыть. Подавать с яблочным повидлом, сиропом, сметаной.

Вареники с мясом

Продукты для теста: 550 г картофеля, 250 г муки пшеничной, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки соли.

Продукты для начинки: 300 г вареного мяса, 20 г сливочного масла, 2 столовые ложки рубленой зелени петрушки.

Приготовление теста.

Картофель отварить в кожуре, очистить, протереть горячим через сито или дуршлаг, добавить муку, яйцо, соль и замесить гладкое некрутое тесто. Дать тесту полежать в миске 20 минут, прикрыв миску полотенцем.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки необходимо отварить мясо, пропустить его через мясорубку, перемешать с рубленой зеленью и добавить в фарш растопленное сливочное масло. Массу тщательно перемешать, дать постоять 5 минут.

Приготовление вареников.

Из приготовленного теста раскатать круглые заготовки для вареников. На каждую заготовку положить не более 1 чайной ложки фарша, чтобы вареники не переполнялись, тесто не слишком натягивалось и вареники сохраняли свою форму при варке, края заготовки соединить и хорошенько защипать. Разделанные вареники отварить в подсоленом кипятке, подать горячими, посыпав мелко порезанным укропом, луком, петрушкой. Вареники с мясом можно также подавать со сметаной или майонезом.

Вареники со свежими грибами

Продукты для теста: 500 г пшеничной муки, 350 г воды, 0,5 чайной ложки соли.

Продукты для начинки: 500 г свежих грибов, 3 луковицы, 3 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки молотых сухарей, 2 столовые ложки мелко нарезанной зелени петрушки и укропа, черный перец, соль по вкусу.

Приготовление теста.

Просеять муку в миску, сделать в муке воронку, влить понемногу холодную подсоленую воду, замесить гладкое, не прилипающее к рукам, некрутое тесто. Переложить его на посыпанную мукой разделочную доску и сразу разделывать вареники.

Приготовление начинки.

Для приготовления начинки очистить свежие грибы, хорошо промыть, мелко нарезать. Затем в растительном масле грибы обжарить вместе с мелко нарезанным луком до тех пор, пока вся жидкость не выпарится. Загустить грибную массу молотыми поджаренными сухарями, посолить и поперчить. Добавить рубленную зелень, все хорошенько перемешать.

Приготовление вареников.

Для приготовления вареников нужно раскатать не очень тонкий пласт теста, разложить на раскатанное тесто по чайной ложке фарша, вырезать формочкой вареники, края хорошо защипать или завернуть. Сварить в кипящей подсоленой воде. Выбрав шумовкой вареники, сразу залить их растопленным маслом, сметаной или кислым молоком.

Вареники с яйцами

Продукты для теста: 2 стакана муки, 1 яйцо, 0,5 стакана воды.

Продукты для начинки: 3 яйца, сваренных вкрутую, 200 г шпика, 1 луковица, 1 столовая ложка сметаны, 1 чайная ложка масла, черный молотый перец, соль.

Приготовление теста.

Из муки, яйца и соли замесить некрутое тесто и дать ему постоять 20 минут, накрыв миску с тестом полотенцем.

Приготовление начинки.

Крутые яйца очистить, порубить. Добавить половину порции мелко нарезанного шпика, пряности, поджаренный на масле мелко порезанный лук, хорошо перемешать.

Приготовление врениковв.

На посыпанной мукой доске раскатать тонким слоем тесто. Немного отступив от края, положить на тесто по чайной ложке фарша, затем край теста загнуть и стаканом вырезать вареники. Края вареников защипать и сварить их в подсоленой воде. Время варки 5 – 10 минут. Когда они всплывут на поверхность, вынуть их шумовкой, положить в глубокую тарелку. Поджарить остальной шпик с луком, добавить ложку сметаны и залить приготовленные вареники.

Клецки сметанные

Продукты: 250 г муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 3 столовые ложки сметаны, 3 яйца, соль.

Для приготовления клецок необходимо растереть добела сливочное масло. Смешать стакан муки с яйцами, сметаной и также растереть. Обе смеси смешать, посолить и еще раз хорошенько растереть. Тесто должно быть как густая сметана. Затем, ложкой, смоченной в воде, опускать кусочки теста в подсоленый кипяток. Когда клецки всплывут, вынуть их шумовкой. При подаче к столу полить их растопленным маслом или сметаной. Такие клецки можно варить в рыбном бульоне, ухе или супе.

Клецки масленые

Продукты: 8 столовых ложек пшеничной муки, 8 столовых ложек молока, 60 г сливочного масла, 1 яйцо, соль.

Для приготовления клецок необходимо хорошо размягчить масло и взбить его добела. Затем постепенно, по ложке, добавлять муку и молоко тщательно растирая массу. В эту массу вбить яйцо, посолить и взбить ее еще раз. Если она жидковата, добавить еще немного муки. Чайной или десертной ложкой, смоченной в воде, опускать кусочки теста в бульон или в подсоленую воду. Когда готовые клецки всплывут, вынуть их шумовкой. При подаче полить их сметаной.

Галушки украинские

Продукты: 700 г пшеничной муки, 2 яйца, 2 столовые ложки разогретого сливочного масла, 1/3 стакана воды, 1 чайная ложка соли.

Для приготовления галушек необходимо замесить крутое тесто, хорошо вымешать, накрыть полотенцем и дать постоять 30 минут. Затем тесто раскатать в пласт толщиной в 1 см, нарезать галушки и варить в подсоленом кипятке 25 минут. Затем нужно нарезать мелкими кусочками сало, вытопить жир, чтобы шкварки получились золотисто-коричневыми. Кусочек ветчины нарезать тонкой и мелкой соломкой. Перемешать горячие галушки с ветчиной и шкварками с жиром и поставить на 5 минут в горячую духовку. Подать из духовки горячими.

Клецки яичные

Продукты: 2 столовые ложки муки, 3 столовые ложки растопленного сливочного масла, 4 яйца, соль по вкусу.

Для приготовления клецок нужно растопленное масло растирать в миске, поставленной на лед или в очень холодную со льдом воду, пока оно не побелеет и не станет густым. Затем добавить 2 желтка, 2 целых яйца и снова хорошо растереть. Понемногу всыпать муку, посолить по вкусу и осторожно ввести в тесто 2 взбитых в пену белка, тщательно перемешать. Ложкой, смоченной в воде, опускать кусочки теста в кипящий бульон или суп.

Клецки домашние

Продукты: 6 столвых ложек муки, 5 столвых ложек молока, 2 яйца, 2 чайные ложки растопленного сливочного масла или растительного масла, 1 столовая ложка мелко нарезанного лука, 2 чайные ложки рубленого укропа, 0,5 чайной ложки тмина.

Для приготовления клецок масло необходимо растереть с яичными желтками добела, добавляя по ложке молоко. В полученную массу, продолжая растирать ее, добавить маленькими порциями муку. Тесто посолить, добавить пряности, зелень и ввести в тесто взбитые белки яиц. Все еще раз растереть, чтобы получилось тесто, похожее на густую сметану. Смоченной в воде чайной или десертной ложкой отделить от теста маленькие кусочки, примерно половина ложки, опустить их в кипящую воду, чуть подсоленую, перемешать шумовкой, чтобы клецки не слиплись и не прилипли ко дну кастрюли и отварить 6 минут на слабом огне, закрыв кастрюлю крышкой. Готовые, всплывшие на поверхность, клецки вынуть шумовкой, отцедить оставшуюся воду и переложить клецки в миску. Можно залить готовые горячие клецки, подавая к столу, прозрачным бульоном и посыпать рубленой зеленью.

Галушки словацкие

Продукты: 1 тонкий стакан муки, 4 яйца, 1 стакан молока, щепотка соли.

Для приготовления галушек нужно взбить желтки яиц, добавить молоко, соль, муку и взбитые отдельно белки яиц, тщательно вымешать тесто. Намочить в холодной воде салфетку, отжать и завязать в нее получившийся кусок теста, сделав два узла на расстоянии трех см один от другого. Узел с тестом подвесить над кастрюлей с кипящей водой на деревянной палочке, укрепив его так, чтобы он не касался воды. Варить 50 минут. Через 20 минут варки ослабить нижний узелок, чтобы дать тесту разбухнуть. Готовое тесто вынуть из салфетки на блюдо и разрезать его толстой ниткой на кусочки. Подают галушки горячими со сметаной или подслащенным кислым молоком.

Галушки полтавские

Продукты на 1 порцию: мука пшеничная 60 г, яйца – 10шт, вода – 7 г, масло сливочное в тесто 5 г, соль по вкусу, сметана 25 г, масло для обжаривания 10 г.

Пшеничную муку просеять, насыпать горкой на доску, сделать в центре углубление, вбить в него свежие яйца, влить немного подсоленой воды, растопленное сливочное масло, хорошо перемешать и, подсыпая муку, вымесить до получения гладкого не очень крутого теста. Тесто поставить в теплое место на 30 минут, затем раскатать слоем 5 мм и нарезать галушки небольшими кусочками любой формы. В кастрюлю с кипящей подсоленой водой опустить нарезанные галушки и при слабом кипении варить 10 минут. Когда они всплывут, достать их шумовкой, переложить в дуршлаг, дать стечь воде. Готовые галушки положить в миску, полить подогретым сливочным маслом, встряхнуть, перемешать. Перед подачей на стол галушки выложить на сковородку с разогретым маслом и слегка обжарить. Сметану подать отдельно.